

Strudel di wurstel, patate e mozzarella



Pasticciamocongiuseria ☐ Sfoglia con wurstel, patate e mozzarella ☐

Ecco l'ennesima idea per farcire la sfoglia. Un piatto dai sapori bavaresi, da accompagnare ad un bel bicchiere di birra fresca. Questo strudel wurstel, patate e mozzarella si presta per essere gustato in estate, è buonissimo anche freddo!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, io utilizzo quella fresca della buitoni
2. 1/2 patate
3. 1 conf di wurstel grandi
4. 1/2 mozzarelle

5. senape
6. latte qb
7. sale qb
8. olio evo qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- taglia a fettine sottili, per il lungo, i wurstel
- lessa le patate e tagliale a tocchetti
- taglia a tocchetti anche la mozzarella
- stempera 1 cucchiaino colmo di senape in una scodella con due cucchiaini di latte

★ PROCEDIMENTO ★

- disponi le fettine di wurstel su tutta la superficie della sfoglia
- aggiungi le patate e la mozzarella a tocchetti
- distribuisci la salsina di senape
- arrotola la pasta dando la tipica forma dello strudel
- aggiungi un filo d'olio ed un pizzico di sale
- inforna a 200° per 30'

Servi caldo il tuo strudel con wurstel , patate e mozzarella con una bella birra fresca e...buon appetito!!!!



Strudel a modo mio



Pasticciamocongiusy □ SFOGLIA CON MELE □

Questo e' un dolce che chiunque può fare e ti assicuro, minimo sforzo massima resa! Dello strudel a parte le mele in realtà ha solo la forma, in famiglia no uvette, no pinoli e

quindi basico basico ma ti assicuro comunque molto buono! La Rox e la Mary da quando una sera a cena mi hanno visto confezionare il dolce in 10' minuti e sorprese dalla bonta', lo hanno adottato ed ogni occasione è buona per riproporlo!

★ INGREDIENTI ★

1. pasta sfoglia rotonda, io trovo ottima quella della buitoni
2. mele qb
3. miele
4. cannella
5. zucchero a velo

★ PROCEDIMENTO ★

- Sbuccia e taglia un paio di mele a fettine
- Adagiale sulla sfoglia per tutta la sua grandezza (io non aggiungo altro, ma tu se vuoi puoi aggiungere uvette e pinoli, mandorle o noci)
- Cospargi di miele e cannella
- Arrotola su se stessa la pasta dando la forma dello strudel
- Inforna a 200° gradi per 20'

Spolvera con zucchero a velo e taglia a fette!

